

MENU

Bar le Fief

Hiver 2024/2025

LES PETITES FAIMS

Houmous..... 18.-

*Purée de pois chiches accompagnée
de pains pita*

Tartare de
Madame Tartare..... 20.-

Tartare artisanal, Baguette toastée

LES PLANCHES

Planchette Viandes 20.-

*Produits de la boucherie Deillon,
sélection du moment*

Planchette Fromages 16.-

*Produits de la fromagerie de
Billens, sélection du moment*

Planchette du Fief Petite 25.-

*Assortiments de fromages et
charcuteries par vos artisans
locaux*

Grande 35.-

FONDUE MATCH

Moitié - Moitié

*A préparer soi-même
250g par personne*

20.-

Les Croques

L'indémorable..... 8.-

*Jambon d'ici, Gruyère AOP,
Moutarde Fribourgeoise*

L'avocado..... 8.-

Avocat, Epinards, Féta de Billens

Le bleu du Fief..... 8.-

Bleu du village, Lard, Choucroute

« Pour toute question relative aux allergènes, notre équipe sera ravie de vous renseigner »

Origine des viandes : Suisse - Origine des pains : Suisse (Boulangerie Ecoffey)

Tous nos prix incluent la TVA

MENU

Bar le Fief

Hiver 2024/2025

LES GRANDES FAIMS

Jeudi, vendredi et samedi

Poêlée du chef



35.-

*Entrecôte 250gr de la Boucherie Deillon
à cuire dans son poêlon, légumes du
moment, beurre maison et frites*

Burger du Fief



22,50

*Steak haché, pain buns de chez
Ecoffey, salade, tomate, lard, gruyère
AOP, sauce BBQ maison*

Avec Frites

24,50

Special

FONDUE

- Moitié - Moitié 25.-
- Aux bolets 28.-

250g par personne



Accompagnements

- Portion de frites 5.-
- Frites gruyère AOP 7,50

« Pour toute question relative aux allergènes, notre équipe sera ravie de vous renseigner »
Origine des viandes : Suisse - Origine des pains : Suisse (Boulangerie Ecoffey)
Tous nos prix incluent la TVA

BOISSONS

Bar le Fief

Hiver 2024

COCKTAILS

Apérol Spritz.....	11,50	Americano.....	10.-
<i>Apérol, Prosecco, Eau gazeuse</i>		<i>Campari, Sweet vermouth, Eau gazeuse</i>	
Hugo Spritz.....	11,50	Paloma.....	14.-
<i>Sirop de fleur de sureau, Prosecco, Eau gazeuse, Feuille de menthe</i>		<i>Téquila, Jus de citron vert, Sirop de sucre, Pink grapefruit</i>	
Caïpirinha.....	12,50	Long Island Ice tea.....	16.-
<i>Cachaça, Sirop de sucre, Sucre brun, Citron vert</i>		<i>Vodka, Gin, Triple sec, Tequila, Rhum blanc, Sirop de sucre, Jus de citron vert, Coca cola</i>	
Amaretto / whisky Sour.....	13,50	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"><p><i>Cocktail du moment</i></p><p>Tokyo Ice Tea..... 16.-</p><p><i>Vodka, Gin, Rhum blanc, Midori, Sirop de Sucre, Jus de citron vert, lemonade</i></p></div>	
<i>Amaretto / Whisky, Aquafaba, Angostura bitter, Jus de citron vert, Sirop de sucre</i>			
Gin Fizz.....	14,50		
<i>Gin, Jus de citron, Sirop de sucre, Eau gazeuse</i>			
Mojito.....	14,50		
<i>Rhum blanc, Sucre de canne, Sirop de sucre, Eau gazeuse, Feuilles de menthe, Lime</i>			
Moscow Mule / London Mule.....	14,50		
<i>Vodka / Gin, Ginger beer, Jus de citron vert</i>			
Old Fashioned.....	11,50	Lady Bomb.....	8.-
<i>Bourbon, Angostura bitter, Sirop de sucre</i>		<i>Sirop de citronnelle, Jus de citron, Jus de cranberry, Eau gazeuse</i>	
Woo Woo.....	11.-	Carnaval.....	8.-
<i>Vodka, Liqueur de pêche, Jus de cranberry</i>		<i>Jus de citron vert, Purée de passion, Jus d'orange, Jus d'ananas, Sirop de grenadine</i>	
Pornstar Martini.....	16.-	Mahogany.....	8.-
<i>Vodka, Liqueur fruit de la passion, Purée de passion, Jus de citron vert, Sirop de vanille, shot de Prosecco</i>		<i>Coca cola, Sanbitter, Sirop de grenadine</i>	
Jungle Bird.....	15,50	Virgin Spritz.....	8.-
<i>Rhum ambré, Campari, Jus d'ananas, Jus de citron vert, Sirop de sucre</i>		<i>Limonade, Sirop spritz, Eau gazeuse</i>	
White Lady.....	12.-	Virgin Hugo.....	8.-
<i>Gin, Triple sec, Jus de citron vert, Sirop de sucre</i>		<i>Limonade, Sirop de sureau, Eau gazeuse, Feuilles de menthe</i>	
Espresso Martini.....	12.-	Virgin Mojito.....	8.-
<i>Vodka, Liqueur de café, Espresso, Sirop de sucre</i>		<i>Limonade, Sucre de canne, Eau gazeuse, Feuilles de menthe</i>	
Negroni.....	11.-	Virgin Moscow mule.....	8.-
<i>Gin, Campari, Sweet vermouth</i>		<i>Ginger beer, Jus de lime, eau gazeuse</i>	

COCKTAILS SANS ALCOOL

BOISSONS

Bar le Fief

Hiver 2024

BIÈRES

Bières bouteilles

Bière du Fief <i>Exclusivité du bar, brassée à Bulle (Hazy IPA)</i>	8.-
Placebo <i>Bière artisanale sans alcool du Dr. Gab's (IPA)</i>	6.-
Crafty <i>Cidre artisanal Suisse Romand du Dr. Gab's</i>	7.-
Molson <i>Bière emblématique de Montréal (Lager)</i>	7.-
Valaisanne Lager <i>Bière emblématique Suisse brassée dans le Valais</i>	7.-
Corona Extra <i>Bière Mexicaine à boire avec un citron (Lager)</i>	7,50
Desperados <i>Bière blonde aromatisée à la tequila et au citron vert</i>	7,50
Porn Star <i>Bière Valaisanne appréciée de tous ! (IPA)</i>	8.-
Guinness <i>Bière Irlandaise mondialement célèbre (Stout)</i>	8.-
La Mineuse - Brasserie La Mine <i>Légèrement salée et acidulée, en collaboration avec les Mines de sel de Bex</i>	8.-
L'Abominable - Brasserie La Mine <i>Dite "Bière des neiges" marie un mélange de cannelle et mandarine</i>	8.-

Pressions

	2dl	3dl	5dl
Cardinal	3.60	4.50	7.-
Panaché	3.60	4.50	7.-
Monaco	3.80	4.80	7.40
Picon	5.00	7.50	10.-
Blanche houleuse		5.50	7.50
Dr Gab's			

SOFT

Boissons fraîches

Pressions:

	3dl	5dl	Carafe 1L
Eau plate / Pétilante	3,50	5,50	7,50
Sirop	3,60	5,80	8.-
Limonade citron	4.-	6,80	9.-
Coca cola	4.-	6,80	9.-

Sodas 33cl / Jus de fruits 20cl :

Coca cola Zéro	4,30	Jus d'ananas	5.-
Thé froid	4,30	Jus d'Orange	5.-

Tonic / Energy drink / Bitter :

Ginger beer	2dl 5.-	Redbull	25cl 6.-
Pink Grapefruit	2dl 5.-	Sanbitter	10cl 5.-
Mediterranean	2dl 6.-		

Boissons chaudes

Café	4.-
Expresso	4.-
Thé	4.-
Chocolat chaud	4.90
Café au lait	4.90
Café / Thé aromatisé *	9.-

Rhum / Whisky 2cl

BOISSONS

Bar le Fief

Hiver 2024

SHOTS 2,5 cl

Alabama Slamer	5.-
Gin, amaretto, liqueur de pêche, citron	
B52	5.-
Liqueur café, bailey's, triple sec	
Kamikaze	5.-
Vodka, triple sec, citron vert	
Brain Damage	5.-
Liqueur de pêche, bailey's, grenadine	
Chuppa chups	5.-
Vodka, amaretto, grenadine, citron	
Peach tart	5.-
Bourbon, liqueur de pêche, citron	
Baby Woo	5.-
Vodka, liqueur de pêche, cranberry	
Screaming orgasm	5.-
Vodka, amaretto, bailey's, liqueur de café	

EAU DE VIE

Poire à Botzi	Morand	2cl	43°	6,50
Williamine	Morand	2cl	43°	7.-
Bas Armagnac	Saint-Aubin	2cl	42°	12,50
Grappa	Paesanella	2cl	41°	6.-
Coing	Morand	2cl	43°	6.-
Calvados	Morin Père et fils	4cl	40°	8.-
Cognac	Remy Martin	4cl	40°	10.-
Brandy	Croft	4cl	36°	7.-

SPIRITUEUX & LIQUEURS* 4 cl

Pastis /perroquet	2cl	45°	5.- /6.-	Tequila cuervo	38°	7.50
Suze		20°	5.-	Tequila Patron	40°	12,50
Passoa		17°	6,50	Limoncello	25°	7.-
Jägermeister		35°	7.-	Porto	20°	7.-
Amaretto		28°	7.-	Cointreau	40°	7,50
Bailey's		17°	7.-	Campari	25°	8.-
Vodka		37,5°	8.-	Absinthe	68°	8,50
JSotta rosso/bianco		17°	7.50			

WHISKYS* 4 cl

Canadian Club	40°	7,50
Four Roses	40°	8.-
Chivas Régal 12 ans	40°	11.-
Togouchi	40°	15.-
Oban	40°	17.-
Lagavulin 8 ans	40°	17.-

GIN* 4 cl

Beefeater	40°	7,50
Hendricks	41,4°	10,50
Monkey 47	47°	12,50
Turicum	41,5°	13,50
The botanist	46°	16,50



RHUMS* 4 cl

Saint James	blanc/ambré	40°	7,50
Diplomatico		40°	12,50
Zacapa 23		40°	13.-
Plantation XO		40°	14,50
Don papa Baroko		40°	14,50

* ACCOMPAGNEMENTS

Jus de fruits	3.-
Minérales / Soda	2.-
Red Bull	3.-
Tonic	3.-





VINS AU VERRE



Bar le Fief

Hiver 2024

Vins Rouges

	Verre	Bouteille
Gamay	4,50	31.-
<i>Gamay, 2023 Provenance : Valais Encaveur : Luisier</i>		
Malbec	5,50	38.-
<i>Malbec, 2019 Provenance : Argentine</i>		
L'Aristocrate	6,50	46.-
<i>Assemblage Merlot, Gamaret, Diolinoir, 2020 Provenance : Vully Encaveur : Domaine de Villarose</i>		
Pinot noir Barrique	7.-	48.-
<i>Pinot noir, 2022 Provenance : Valais Encaveur : Les Fils Favre</i>		

Vins Rosés

	Verre	Bouteille
Favi Rosé	5.-	35.-
<i>Gamay, 2023 Provenance : Valais Encaveur : Luisier</i>		



Vins Blancs

	Verre	Bouteille
Vully blanc sélection	5	35.-
<i>Assemblage, 2022 Provenance : Vully Encaveur : Domaine de Villarose</i>		
Pinot gris	5,50	37.-
<i>Pinot gris, 2022 Provenance : Givrins Vaud Encaveur : Philippe Bovet</i>		
Queen'J Heida	6.-	43.-
<i>Heida, 2023 Provenance : Valais Encaveur : Luisier</i>		

Mousseux

	Verre	Bouteille
Prosecco	6.-	43.-
<i>Provenance : Italie Encaveur : Adamanti</i>		
Arosé	4.-	28.-
<i>Cocktail associant du rosé et jus de raisin pétillant Provenance : Valais Encaveur : Luisier</i>		
Kir	+2,50	
<i>Vin et mousseux au choix</i>		